

La ricetta

Vino caldo alle spezie

CULTURA

27_12_2020



Ingredienti per 6 persone

Per il vino caldo:

1 bottiglia di vino rosso (Merlot, Cabernet Sauvignon o Sangiovese)

1 grande arancia tagliata a pezzi con la buccia

6 chiodi di garofano

1 mela verde Granny Smith privata del torsolo, sbucciata e tagliata a fette

2 bastoncini di cannella

1 pezzo di zenzero fresco

10 cucchiaini di zucchero di canna o semolato

1/2 stecca di vaniglia

2 pezzi di anice stellato

1 foglia di alloro

6 grani di pepe nero

Per guarnire:

1 arancia tagliata a tranci tondi con la buccia

Bastoncini di cannella

Anice stellato

In un tegame dal fondo pesante fare sciogliere lo zucchero con i pezzetti di arancia e tutte le spezie a fiamma viva. Quando lo zucchero comincia a sciogliersi, formando uno sciroppo aromatico (circa 4-5 minuti), abbassare il fuoco al minimo e versarvi il vino. Farlo bollire per circa 5 minuti, sempre a fiamma bassa. Passato questo tempo, aggiungere anche le fette di mela e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Filtrare la bevanda calda in bicchieri o tazze e guarnire a piacere con una fettina di arancio, anice stellato e bastoncini di cannella. (*Liana Marabini*)